



**Speiseplan vom 09.03.2020 -13.03.2020 (11. KW)
für Kindergärten und Schulen
und IGS Hohenwedel**

Tag	Gericht 1	Gericht 2
Montag 09.03.2020	Deftiger Kohleintopf aus Wirsing, bunten Möhren, Weißkohl mit Kartoffeln ² und Baguette ^{51,511} <i>Vanillejoghurt mit Pfirsichkompott^{93,12,52,58}</i>	Stampfkartoffel-Möhrrchen-Auflauf mit Rinderhack und Reibekäse ^{2,51,511,52,58} dazu Chinakohlsalat mit Americandressing <i>Vanillejoghurt mit Pfirsichkompott^{93,12,52,58}</i>
Dienstag 10.03.2020	Gabelspaghetti mit Tomaten-Kräutersauce und Maissalat mit Joghurdressing ^{52,54,58,61} <i>Frisches Obst</i>	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren, Sellerie und Lauch in heller Sauce ⁶⁰ dazu Vollkornreis <i>Frisches Obst</i>
Mittwoch 11.03.2020	¹ Erbsenpüree ^{2,52,58,60} mit buntem Karottengemüse ⁹⁷ <i>Bananenquark^{52,58}</i>	Pizza mit Geflügelsalami (Pute) und Gemüsestreifen (Lauch, Sellerie und Möhren) mit Käse ^{1,2,51,52,58,60} <i>Bananenquark^{52,58}</i>
Donnerstag 12.03.2020	<i>Rote-Bete-Apfel-Salat^{2,14,59,593,61}</i> "Gnocchi aus dem Ofen" in Paprika-Tomatensauce mit Käse (Kartoffelprodukt) ^{51,54,58,60}	<i>Rote-Bete-Apfel-Salat^{2,14,59,593,61}</i> Rigatoni (Vollkorn) ⁶² mit Lachs-Dill Sauce und buntem Gemüse (Zucchiniwürfel, Mais, Möhrenwürfel) ⁹⁷
Freitag 13.03.2020	<i>Knabbergemüse</i> Hausgemachte Pancakes (Pfannkuchen) ^{51,511,516,52,54,58} mit Kirschgrütze ^{12,52,58}	<i>Knabbergemüse</i> Deftige Gulaschsuppe (Schwein und Rind) mit Paprika, Kartoffeln ² Roggenbrötchen ^{8,12,51,511,514,515}
<p>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat*; (19) mit Milcheiweiß*</p> <p>Allergene: (97) enthält keine weiteren deklarati; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizen-erzeugnisse;(514) Roggen- und Roggenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (62) Sesam; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben [* gesetzlich</p> <p align="center">Änderungen des Speiseplans im Bedarfsfall vorbehalten</p>		

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.